



Chiroubles 2022

Producent:	Daniel Bouland
Område:	Beaujolais
Land:	Frankrig
Alkohol:	14,0
Drue:	Gamay

Fra en stejl skråning på Châtenay-parcellen laves denne forførende og strålende udgave af en Chiroubles, som vel nok må betegnes som den mest saftige og letdrikkelige vin i Boulands portefølje af topvine. Mens Boulands vine fra Morgon har godt af nogle års lagring, er denne Chirouble typisk den mest tilgængelige i sin ungdom.

2 x 92 POINT fra Robert Parker's The Wine Advocate til de seneste to årgange.

De ca. 40 år gamle vinstokke er plantet på en jordbund præget af sandsten og granit.

Daniel Bouland er en eftertænksom og beskeden vinbonde. Han taler kun fransk, har ingen salgsfolk og sågar ingen hjemmeside.

Der er ikke så meget "udenomssnak". Han går op i sine vinstokke - passer selv personligt sine marker og dyrker dem efter økologiske og særdeles traditionelle principper med håndhøst, meget lave udbytter, brug af gamle fade og naturlig "helklase-gæring"

Vinbeskrivelse:

Chiroubles klare mørkrøde farve efterfølges af finesserige og uhyre elegante aromaer af blomster, røde bær, krydderier og skovbund.

Smagen følger flot op, hvor frugten præsenteres med en svævende lethed, mens dens saftige syre og lange, mineralske eftersmag på smuk vis afslutter en forførende Beaujolais-oplevelse.

Druesammensætning:

Gamay



Beskrivelse af producenten

Daniel Bouland hører til blandt den absolutte top i Beaujolais. Hans stærkt efterspurgte vine, som vi kun har i stærkt begrænsede mængder, er nu for første gang tilgængelige i Danmark.

Helt atypisk for det, man ellers kender fra Beaujolais, er der her tale om imponerende lagringsværdige vine, som Daniel Bouland selv mener, at man først bør nyde efter 5 års lagring.

Små 9 hektar ejer Bouland på nogle af de bedste parceller i hele Beaujolais. Dette tæller fx Douby, Côte de Py og Delys på Morgon-Cru'en, hvor de skifer- og granitholdige marker sammen med Boulands filosofi frembringer en Beaujolais-kvalitet, som vi aldrig har set mage.

"These were absolutely superb expressions of traditional Beaujolais: serious wines that I suspect will age as well as their more expensive counterparts further north in the Côte de Nuits. They represent outstanding value in the current market..."

- Neal Martin, Tidl. The Wine Advocate

Daniel Bouland er en eftertænksom og beskeden vinbonde. Han taler kun fransk, har ingen salgsfolk og sågar ingen hjemmeside. Der er ikke så meget "udenomssnak". Han går op i sine vinstokke - passer selv personligt sine marker og dyrker dem efter økologiske og særdeles traditionelle principper med håndhøst, meget lave udbytter, brug af gamle fade og naturlig "helklasegæring".

Det er Beaujolais fra øverste hylde, hvilket anmelderne da også har bemærket:

"It's clear by now that Daniel Bouland is one of Beaujolais's major as well as most consistent talents."

- David Schildknecht, The Wine Advocate

"Some of the most graceful Beaujolais' that I tasted from 2016..."

- Josh Reynolds, Vinous